



Nos gusta mucho ser de aquí

A sólo 2 años de nacimiento, la Cervecería de Colima con Colimita, Páramo y Ticús, se coloca entre las cinco más importantes del país.

Pastora Amezcua







¡Uf! El calor de nuestro estado, esa humedad que nos vuelve la piel pegosteosa: de besucona, siempre mojada por el sudor. ¿No se te antoja una cerveza? ¿Qué te parece un lugar en el que además de refrescarte con ella, la disfrutes entre árboles y con un clima un poco más fresco? ¡Vámonos al Jardín Trapiche!

Alex Cortés, maestro cervecero, nos platicó cómo es que nacen y se producen las tres marcas de línea: Colimita, Páramo y Ticús.



EL ORIGEN

Antes que nada, Alex nos explicó de qué van los diferentes tipos de malta que utilizan: “Eso no lo hacemos aquí, en Alemania o Estados Unidos, de donde venga la malta, se cosecha la cebada y el trigo. Los granos se ponen a remojar dos o tres días y cuando comienza a nacer la planta, en ese momento se detiene la germinación y tenemos malta verde. Si la secan y la tuestan a diferentes tiempos y temperaturas se obtienen diferentes tipos de malta que, combinándolas, nos dan diversos colores y sabores”.

La malta pilsner nos da un color dorado, muchas azúcares y sabor a cereal o pan; en





cambio, la caramelo nos brinda colores cobrizos en la cerveza, sabores acaramelados como a ciruelas o pasas; mientras que la chocolate es la que desencadena sabores tostados "hay quienes dicen que Ticús sabe a café".
De esta manera, la Colimita es elaborada con una sola malta (pilsner), Ticús mezcla tres tipos distintos, mientras que la Páramo es el resultado de la fusión de cinco granos diferentes: "Hay algunos lineamientos que te dicen en general qué tipos de malta puedes utilizar para hacer la cerveza de cada estilo, pero dentro de ese acotamiento somos libres, es por eso que, por ejemplo, una porter sabe distinto de acuerdo a cada cervecería. Las cervezas de línea sí son una interpretación de los estilos existentes: Colimita es una Pilsner, Páramo una Pale Ale y Ticús es una Porter".

Una de las filosofías dentro de la Cervecería de Colima es el disfrute de su producto, es decir, saborear, oler, disfrutar en toda su extensión la bebida, sin excesos: "La cerveza es buena en nutrientes: tiene minerales, carbohidratos, un poco de proteínas, grasas muy poquitas. Obviamente lo que te afecta es el alcohol, así que si te tomas una cerveza diaria de 5º de alcohol está perfecto, dentro de una dieta balanceada, ya si te excedes es otra cosa".

EL VIAJE DE LA CERVEZA

Antes que nada se hace necesario plantear la principal diferencia entre las cervezas artesanales y las comerciales: “Son precisamente los granos. Las azúcares se convierten en alcohol, pero esas azúcares pueden venir de donde sea, tanto de la malta de cebada como de jarabes de fructosa, almidones, etc. Entonces estas cervecerías grandotas sí utilizan fuentes de azúcares más baratas que la malta, y eso diluye el sabor”.

Y ahora sí, comienza la producción. El grano de la malta se convierte entonces en el actor principal, se muele para extraer todo la harina (que finalmente producirá las azúcares); de ahí se va a la “cocina” donde se remoja: “La propela mezcla todo lo que venía en el grano: los azúcares, los colores, los sabores y se pasan al agua. Después se transfiere a otra olla, donde una parrilla retiene la cascarilla y el germen que ya no nos sirve. Sólo deja pasar un concentrado de malta (mosto). Ese líquido súper rico en azúcares, súper dulce, pasa a otra olla y ahí empieza a tomar forma la cerveza, ya se ve un líquido de cierto color y lo vamos a hervir una hora. Aquí agregamos el lúpulo, el héroe







desconocido de la cerveza, es lo que da el amargor característica de la bebida y aromas y sabores que en las cervecerías comerciales se ven muy poco, pero las artesanales lo retomamos".

Luego de todo este proceso, el mosto pasa a otra olla que separará el material vegetal para de ahí viajar a la fermentación. Esta primera parte se lleva 10 horas del día para producir 7 mil litros de cualquiera de las tres cervezas de línea: "Afortunadamente tenemos un equipo de buena tecnología. Esta inversión y el equipo nos colocan entre las cinco cervecerías artesanales más importantes del país, a nuestros dos años de nacidos".

Llega el momento en el que la cerveza cobra vida: la fermentación. Para ello es preciso añadir las levaduras que serán las encargadas de hacer que el mosto se transforme: “Los tanques son lavados, desinfectados y agregamos la levadura, unos hongos unicelulares que nacen, crecen, se reproducen y mueren en el mosto que nosotros preparamos. Ellas son las que se comen las azúcares y las transforman en alcohol y dióxido de carbono. Las levaduras pueden ser de dos familias: lager y ale. Casi todas las cervezas comerciales son lager y por eso nos suena más”.

Alex nos explicó que las levaduras lager dan perfiles de sabor más limpio. Son de la escuela cervecera alemana y predominan los sabores de la malta, el lúpulo y no mucho más; en cambio la levadura ale es la escuela cervecera inglesa y es la más antigua. Da perfiles de sabor más afrutados, más robustos y un perfil más completo.

Este proceso de fermentación se realiza con temperatura controlada: “Las lager las fermentamos entre 9º y 11º y las ale entre 18º y 20º”.



¡LISTA PARA BEBER!

Al cabo de unos días de permanecer en el proceso de fermentación, la cerveza se almacena en unos tanques que la mantendrán en su punto, alejada de sus tres enemigos principales: la luz, el calor y el oxígeno. "Los tanques se purgan con dióxido de carbono y están a temperatura controlada. Esta cerveza almacenada la podemos embotellar o embarrilar".

Según nos explicó Alex, la cerveza más fresca en Jardín Trapiche es la de barril: "Pasa directamente a la cámara fría y de ahí se conecta y se sirve, así que más fresca, imposible.

La de botella tiene un deterioro normal, como pasa con todas las cervezas, pero de cualquier manera es muy buena".

Por otro lado, cierta cantidad se va a embotellar: "De los tanques de almacenamiento se manda, a través de una manguera, a la embotelladora. Las botellas son ámbar para evitar que la luz deteriore la cerveza. Estos compuestos de lúpulo que nos dan el amargor, al momento de chocar con la luz, producen un olor como el de los zorrillos cuando se asustan, por eso optamos por la botella ámbar, porque sí la protege al menos un poco más que la verde o transparente".



EN BUSCA DE LA INNOVACIÓN

EN BUSCA DE LA INNOVACIÓN

CERVECERÍA DE

Colima

EL TRAPICHE
CUAUHTEMOC, KM.5

La Cervecería de Colima cuenta con una planta piloto con capacidad para elaborar hasta 200 litros de muchos experimentos y mezclas que sólo podemos probar en Jardín o Palmar Trapiche: "Aquí es donde más nos divertimos. Hemos hecho con cacao, romero, calabaza, jengibre, hierbabuena, miel... Hay una propuesta que pronto saldrá que utiliza arroz de la región y le da más sutileza".

Esta planta primero sirvió para afinar las recetas de Colimita, Páramo y Ticús, pero aún hay mucho que aprender sobre el manejo del lúpulo, la malta y las levaduras, todo con el objetivo de compartir nuevas interpretaciones de estilos de cerveza.

Jardín Trapiche es una excelente opción para huir no sólo del calor, sino del bullicio de la ciudad. Es un espacio que se siente cercano, familiar, ideal para degustar un vaso de cerveza en la tranquilidad que nos brinda el ambiente: "Una buena cerveza me gusta que sea balanceada, donde no domine ni la malta, ni el lúpulo o el alcohol. Una cerveza sencilla y bien hecha. Me gusta que puedas distinguir los elementos y que hagan sinergia. Eso es lo que tratamos de hacer aquí".